

Hofkunde

Saustarke Einblicke

Stautenhof
MEIN BIOHOF

Frühjahr / Sommer 2022



Sofie Leiders - 60 Jahre auf dem Stautenhof

Sofie Leiders feierte am 3. Januar diesen Jahres ganz still und heimlich ein Jubiläum. Die 88-jährige Uroma des Stautenhofs kam vor 60 Jahren her – um zu bleiben.

Aufgewachsen auf dem Hügenschhof in der Nachbarschaft, lernte sie ihren Mann Matthias kennen und lieben. Am 3. Januar 1962 zog Sofie zu ihrem Matthias auf den Stautenhof, den vor Matthias bereits sein Vater gepachtet hatte.

Schon Sofies Vater pflegte zu sagen „*der Stautenhof ist der schönste Hof in der gesamten Umgebung*“. So tauschte Sofie den heimischen Neubau gegen das alte Gemäuer des Stautenhofs – eine große Umstellung für sie. Auch dass sie Haus und Hof mit ihrer Schwiegermutter teilen musste, war Neuland. „Aber das war nun mal so – betagte Bäuerinnen kennen das“. Dies erforderte von beiden Seiten viel Verständnis und Rücksichtnahme für die jeweils andere, was beide aber mit Bravour meisterten und Hand in Hand zusammen arbeiteten. Damals spielte sich alles in den Räumen des Hofs ab – der heutige Ein-

gang in den Hofladen befand sich auch damals bereits dort. Die Kinderzimmer waren im oberen Geschoss, das heutige Bistro beherbergte den Kuhstall mit 14 Milchkühen und fünf Rindern. Hinter dem Stall ging es in die Wohnküche. Außen an den Fenstern waren große Holzläden angebracht, die Sofie jedes Jahr anstrich. Auch die schöne Holztür des Haupteingangs wurde von ihr regelmäßig lackiert. Da der Milchtank täglich befüllt an der Hauptstraße stehen musste, begann Sofies Tag morgens um halb sechs und führte sie zuerst in den Stall, um die Milchkühe zu melken, während ihr Mann sich um die Stallarbeit kümmerte.



Sofie und Matthias bekamen drei Kinder: Mechthild (11/62), Hermann-Josef (03/64) und Christoph (10/66). Während sich die Schwiegermutter um die Kinder kümmerte, diese in Kindergarten und Schule brachte und in der Küche alles für das Mittagessen vorbereitete, fand Sofies Tag hauptsächlich draußen satt. Sie ging mit aufs Feld, grubberte und fuhr Silage ein. Gegen Mittag übernahm sie in der Küche die Zubereitung des Mittagessens, während die Schwiegermutter zu Fuß ins Dorf lief, um die Kinder wieder einzusammeln.

60 Jahre auf dem Stautenhof - Sofie Leiders

„Wenn ich heute die Maschinen sehe, dann kriesch ich arme Diere – wie kannst Du so ein Ungetüm kaufen?“ fragt Sofie ihren Sohn heute beim Anblick der großen Sämaschine. Da wird ihr wieder einmal mehr bewusst, was sie damals auf dem Feld für eine Knochenarbeit geleistet hatten. Parallel zu ihrem Umzug auf den Stautenhof hielt mit dem ersten Traktor auch die Technik Einzug. Während das letzte Pferd des Hofes in Rente gehen konnte, kamen nach und nach die nächsten Maschinen hinzu. Dies war natürlich eine große Arbeitserleichterung, aber viele Arbeitsschritte wurden immer noch manuell getätigt, so musste zum Beispiel das Gras auf einer Fläche an der Niers per Hand gewendet werden, bis ein Heuwender auf den Hof kam. Das Heu wurde dann in der Scheune bis unters Dach gelagert.

Als die Kinder größer wurden, kristallisierte sich heraus, dass weder Mechthild noch Hermann-Josef in den Betrieb einsteigen wollten und sich anderweitig orientierten. Auch Christoph hatte anfangs andere Pläne - **„Ich werde nicht Bauer!“** – und absolvierte ein Praktikum in einer Anrather Schreinerei. Dies war allerdings ein Schuss in den Ofen, so Sofie. Der Berater der Agentur für Arbeit in Krefeld (für junge Leute ohne Plan) sah dies ein wenig anders *„Hömma Sofie, ich weiß gar nicht, was ihr wollt, es kommt doch gar kein anderer Beruf für Christoph in Frage als Bauer!“* Und so absolvierte Christoph ein Lehrjahr bei Dörkes im Kehn und ein Jahr auf dem Stautenhof. Es folg-

te die Meisterprüfung auf der Landwirtschaft Schule in Viersen. Sofie und Matthias Leiders waren anfangs gar nicht so dafür, dass ihr Sohn den Hof übernimmt. Doch Christoph setzte sich durch, sowohl mit der Übernahme des Hofes, als auch mit der Umstellung von Milchkuh- auf Schweinehaltung und 1997 auf ökologischen Landbau.



Sofie Leiders mit ihrer Schwester Maria, 2009

Auch wenn Sofie und Matthias nicht immer die Meinung ihres Sohnes teilten, so unterstützen sie Christoph doch immer. Sein Vater ging bis zum Schluss jeden Tag mit ihm aufs Feld und in die Ställe.

Im ehemaligen Festraum des Stautenhofs wurden viele rauschende Feste gefeiert. An das der Landwirtschaftskammer Viersen erinnert sich Sofie noch lebhaft. Damals hatte der Chef der Landwirtschaftskammer sie gebeten, einen Vortrag auf Platt zu halten. Eine leichte Übung für Sofie. *„Ein Biobetrieb, dat jeht net jut - dat is der Untergang unseres Hofes. Und dann kriescht der auch noch ne Frau, die keine Bäuerin is. Die hat nix an die Püüt - höchstens rote Schühkes...“* hieß es da. Aber natürlich alles mit einem Augenzwinkern. Die Beziehung zwischen Sofie Leiders und Beate ist eine gute.

Als Theresa und Jana, Sofies Enkelinnen noch klein waren, half Beate mit im Stall und Sofie kümmerte sich um die Mädchen. So wie damals ihre Schwiegermutter nach ihren Kindern schaute, wiederholen sich manche Abläufe einfach. Heute erfreut sich Sofie an ihren beiden Urenkeln Carlo und Constantin, die der Uroma jeden Morgen einen Besuch abstatten. Im Mitarbeiterraum bei Frühstück oder Mittagessen oder bei einem kleinen Spaziergang über das Gelände des Stautenhofes hält Sophie Leiders gerne hier und da ein kleines Schwätzchen und bleibt so auch immer auf dem neuesten Stand.

„Über diese Entwicklung kann ich mich erfreuen. Ich sehne mich nicht mehr nach der sogenannten guten alten Zeit. Aber ein wenig wehmütig, dass mein Mann dies alles nicht mehr miterleben durfte, bin ich schon.“



Familie Leiders/Coßmann, März 2022



Sofie Leiders feiert im kommenden Jahr ihren 90. Geburtstag und wir hoffen, dass diesem Fest noch viele folgen werden.

Der Stautenhof im Wandel der Zeit



Der Stautenhof vor etwa 40 Jahren

Seit Christoph Leiders den Stautenhof 1987 von seinem Vater übernommen hat, entwickelt sich der Hof stetig.

Christoph stieg aus der Milchviehhaltung aus, richtete den Hof auf 80 Muttersauen aus und stockte den Mastschweinbestand bis 1997 auf 500 Tiere auf. Als Christoph sich Gedanken zu einem neuen Schweinestall machte, wollte er den Tieren eine artgerechte Haltung ermöglichen. In diesem Zuge stellte Familie Leiders den Stautenhof 1997 auf ökologische Tierhaltung um und reduzierte den Tierbestand auf 60 Muttersauen und 400 Mastschweine. 1999 begann der Umbau des denkmalgeschützten Wohnhauses und des ehemaligen Kuhstalls zu Verkaufsraum und Festsaal. Um den Kreislaufgedanken

rund zu machen, entschieden sich die Leiders im Jahr 2000, das Fleisch direkt auf dem Hof zu vermarkten. 2001 folgte die Fertigstellung des Schlachthauses inklusive Wurstküche. Seit 2002 ist der Stautenhof Demonstrationsbetrieb für den ökologischen Landbau und gehört seit 2003 zu den Leitbetrieben für den ökologischen Landbau NRW.



Der Stautenhof vor gut 10 Jahren.

Mit der mobilen Geflügelhaltung begann Familie Leiders 2010 als einer der ersten Betriebe deutschlandweit. 2011 wurden Metzgerei und Hofladen ausgebaut, der Festraum wich zugunsten des Bistros. Seit 2012 ermöglichen offene Hofführungen Interessierten einen Blick hinter die Kulissen. Die eigene Hofbäckerei mit Holzbackofen wurde 2013 eingeweiht. 2014 folgt die Auszeichnung mit dem Förderpreis ökologischer Landbau.

Während im 2016 Jahr das Leitbild erstellt wurde, zogen im selben Jahr die ersten vierzig eigenen Rinder in den neuen Rinderstall mit Laufhof ein und es entstand eine Lagerhalle für Heu und Stroh. 2017 setzt Familie Leiders auf das erste e-Auto und auf die Ackerheldden. 2018 folgen 4 Ladesäulen für je 2 e-Fahrzeuge und eine Ladesation für e-Fahrräder. Außerdem wird die neue Metzgerei mit Verarbeitungsräumen eingeweiht. 2019 wird der Stautenhof mit dem BGM-Preis Mittlerer Niederrhein für Kleine Unternehmen ausgezeichnet, 2020 mit dem Corporate Health Award „Sonderpreis Gesundes Handwerk“. Auch die neue Küche im Anbau wird in Betrieb genommen und der Bauernhofkindergarten Willich öffnet auf dem Gelände des Stautenhofes seine Türen. Ein Jahr später können die Mitarbeitenden im neuen Sozialraum gemeinsame Mahlzeiten einnehmen. Und mit der Auszeichnung des Ceres Award wird Christoph Leiders Manager und Landwirt des Jahres.

Wie es weitergeht? An Ideen mangelt es nicht ...



Ceres Award 2021 - Wir sind Landwirt des Jahres

Dass Christoph Leiders im vergangenen November mit dem Ceres Award ausgezeichnet wurde, fühlt sich mittlerweile schon fast an wie ein alter Hut.

In einem Interview mit agrarheute (dem Nachrichtenportal für die Landwirtschaft) wurde Christoph gefragt, wie er sich nach der Auszeichnung gefühlt hat:

Überwältigt. Und einfach gut. Der Ceres Award ist eine Anerkennung für unsere Arbeit der letzten 25 Jahre. Als wir damals unseren Weg eingeschlagen hatten, sind wir doch sehr stark belächelt worden. Wir waren ein sehr kleiner Betrieb, von dem viele gesagt haben, der Betrieb wäre nicht wirtschaftlich. „Steigt lieber aus der Landwirtschaft aus“, hieß es. Und dann hat uns die Auszeichnung einfach bestätigt, dass wir das mit der Landwirtschaft doch gar nicht so schlecht gemacht haben. Spötter von damals haben sich zwar nicht gemeldet, aber ein Landwirt, den Christoph 15 Jahre nicht gesehen hat, rief an, da er einfach das Bedürfnis



hatte, zu gratulieren. Auch die Resonanz des Umfeldes - von Familie, Freunden, Mitarbeitern und Kunden war unfassbar groß, genau wie das mediale Interesse. Auch haben wir z.B. Pralinen aus der Schweiz, vom Schweizer Zuchtverband bekommen, weil in dem Beitrag über uns die Schweizer Landrasse erwähnt wird. Das sind alles schöne Momente. Mittlerweile ist ja der Alltag wieder eingeleitet und andere Themen sind wichtiger. In der ersten Zeit haben wir aber viele Anrufe bekommen. Mein

Gefühl ist: Von Berufskollegen, aber auch von der Verwaltung und Politik werden wir jetzt anders wahrgenommen.

Zukunftswünsche hat Christoph einige: Sehr wichtig ist mir, dass wir weiterhin gute, qualifizierte Mitarbeitende mit Motivation und Engagement haben. Wir wollen gute Mitarbeiter halten und neue gewinnen. Das wird in Zukunft immer schwieriger, auch weil Handwerksberufe generell Nachwuchsprobleme haben. Das sehe ich als größte Herausforderung für die Zukunft. Und dann wollen wir unsere Kinder mit in die Verantwortung nehmen. Und schließlich planen wir langfristig einen neuen Schweinestall. Etwas abseits vom Hof, damit wir Platz für Neues haben. Wir wollen Projekte realisieren, die mehr in Richtung Gesellschaft gehen. Seit 2020 gibt es einen Bauernhofkindergarten auf unserem Gelände und wir würden gerne etwas in diese Richtung machen. Vielleicht für Senioren oder für Menschen mit Behinderung. Anderen Landwirten möchte er folgendes mit auf den Weg geben: Schaut über den Tellerrand. Ich finde, viele in der Landwirtschaft sind so eingefahren in ihren Ansichten. Durch den Ceres Award kann sich der Horizont jedes einzelnen Landwirts erweitern ...



Johanna - Praktikantin auf dem Stautenhof



Hallo, liebe Leser und Leserinnen, mein Name ist Johanna.

Ich absolviere aktuell ein 12-monatiges Praktikum auf dem Stautenhof. Ich bin 23 Jahre alt, gelernte Ergotherapeutin und komme aus dem wunderschönen südlichen Landkreis Osnabrück. Was genau verschlägt eine junge Ergotherapeutin aus Osnabrück an den Niederrhein? Ja, das ist eine gute Frage. Meine Familie bewirtschaftet in meiner Heimat einen kleinen Biobetrieb im Nebenerwerb. Wir halten ebenfalls kleine Gruppen an Mastschweinen und Masthähnchen, eine Handvoll Legehennen und natürlich dürfen unsere zwei Shetlandponys nicht ausgelassen werden (diese dienen jedoch dem Kuseln und Rasen mähen). In meiner Freizeit befasse ich mich liebend gerne mit meiner Zwerghuhn-Zucht.

Nachdem ich meine Ausbildung abgeschlossen hatte und mit einer Vollzeitstelle als Ergotherapeutin begann, stellte ich sehr schnell zwei Dinge fest: Der Job einer Ergotherapeutin ist wunderschön, vielfältig und macht mir superviel Spaß...ABER hier bin ich noch nicht angekommen. Zwei Jahre habe ich mit viel Freude in diesem Beruf gearbeitet, bis ich die endgültige Entscheidung getroffen habe, mich mehr mit dem Bereich Landwirtschaft befassen zu wollen und mein Hobby möglicherweise zum

Beruf zu machen. Mit dem Ziel, zum Wintersemester 2022 Landwirtschaft in Osnabrück zu studieren, hörte ich mich nach einem Praktikumsplatz um. Um vorab die betrieblichen Abläufe kennenzulernen. Wie es der Zufall wollte, wurde ich durch die Sendung „Land und Lecker“ auf den Stautenhof aufmerksam. Mit wenig Optimismus auf diesem Hof einen Praktikumsplatz zu bekommen, schrieb ich meine Bewerbung. Und siehe da: Eine Zusage, ein Umzug, Arbeitsbeginn Mitte Juli und nun ist bereits über die Hälfte meiner Praktikumszeit um.



Meine Vorstellung vom Praktikantinnendasein war vorab relativ trist und ich habe damit gerechnet, die typischen „Kaffee kochen & Müll rausbringen“ Aufgaben zugeteilt zu bekommen oder anders gesagt: „Bestimmt muss ich den ganzen Tag nur ausmisten“. Zu meinem Erstaunen hat sich dies nicht ansatzweise bewahrheitet. Ich darf in vielen Bereichen aushelfen und die Flexibilität des Berufs aus jeder Ecke kennenlernen. Natürlich zählt hierzu auch das Ausmisten, was aus der richtigen Perspektive betrachtet, mit Musik und den passenden Leuten jedoch fast schon Spaß machen kann. Aufgrund der vielen Teilbereiche in der Tierhaltung ist diese auf dem Stautenhof auf bestimmte Personen aufgeteilt, die sich auf die jeweiligen Bereiche spezialisiert und fortgebildet haben. Aktuell helfe ich Leonie täglich in ihrem Aufgabenbereich der Ferkel- und Sauenversor-

gung. Zu den Routineaufgaben gehört selbstverständlich das Füttern, Misten und die morgendliche Kontrolle zum Wohlbefinden der Tiere. Auch beim Impfen und Kastrieren der Ferkel durfte ich Leonie schon mehrmals zur Hand gehen. Das schöne an der Arbeit ist, dass man zu Beginn des Tages nie genau weiß, welche Aufgaben auf einen zukommen. Bei gutem Wetter ging es im September nach den Morgenaufgaben auf den Kartoffelroder, bei schlechtem Wetter stehen Aufräum- und Reinigungsarbeiten an. Es werden Kartoffeln für den Verkauf sortiert und abgepackt, Rinder gemistet, Legenester der Hennen hergerichtet, Stroh in den Hähnchenhütten verteilt oder Eier in den Hühnermobilställen gesammelt. Ich habe in den letzten Monaten viele tolle Kollegen, ein eingespieltes Team und eine (bis jetzt) nie langweilig werdende Arbeit an und mit dem Tier kennengelernt. Ich hoffe, in Zukunft mit meinen zwei Brüdern und meinen Eltern unseren Betrieb umstrukturieren zu können und diesen als Vollerwerbsbetrieb zu führen. Ich sehe in der Zukunft der ökologischen Landwirtschaft ein hohes Wachstumspotential und hoffe, dass sich immer mehr Menschen dazu entscheiden, sich mit diesem Thema auseinanderzusetzen, und bewusster Lebensmittel zu kaufen, zu verwerten und zu verzehren. Johanna Rottmann



Rezepte

Chuck Tenderloin* an sommerlichem Kartoffelsalat

*Das Chuck Tenderloin ist auch als falsches Filet bekannt.

Zutaten für 4 Personen

4 Steaks a 200– 250 g
etwas Salz

Sommer-Kartoffelsalat

4 Portionen
500 g festkochende Kartoffeln
(wie unsere Allians)
2 Bund Radieschen
1 Bund Frühlingszwiebeln
2 Äpfel (Braeburn)
250 g Naturjoghurt
50 ml Apfelessig
30 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer
Schnittlauch zum Garnieren

Zubereitung Kartoffelsalat

Die Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und garen. Auskühlen lassen. Die Radieschen achteln, die Äpfel würfeln und die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Alles in einer großen Schüssel mischen. Den Joghurt mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer verrühren und über das vorbereitete Gemüse geben. Den Kartoffelsalat mindestens für eine Stunde ziehen lassen, besser noch über Nacht. Danach noch mal abschmecken und mit Pfeffer und Salz nachwürzen und mit viel gehacktem Schnittlauch garnieren.



Zubereitung Chuck Tenderloin

Das Fleisch einige Zeit vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen, so dass es Zimmertemperatur annehmen kann. Hier scheiden sich die Geister, aber unser Metzgermeister Niko Lales salzt die Steaks vor der Zubereitung. Pfanne erhitzen und die Steaks von beiden Seiten etwa 3 Minuten braten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und vor dem Servieren etwas ruhen lassen. Aufschneiden oder am Stück zum Kartoffelsalat servieren.

Wer die Rauchbildung in der Küche vermeiden möchte, kann bei der Zubereitung der Steaks auch auf den Grill ausweichen.

*Sie möchten mehr über die verschiedenen Steak-Cuts und deren Zubereitung erfahren? Besuchen Sie ein Steak-Tasting auf dem Stautenhof. Weitere Infos finden Sie auf der letzten Seite.



Gegrillte Nektarinen mit Thymian-Rosmarin-Honig

4 Pfirsiche
2 EL (Stautenhof) Honig
1/2 TL Rosmarinnadeln, fein gehackt
1 TL Thymian
1 EL Olivenöl

Thymian und Rosmarin mit Honig verrühren. Die Nektarinen waschen und halbieren. Steine entfernen. Die Schnittfläche mit etwas Olivenöl bepinseln und die Pfirsiche mit der Schnittfläche nach unten für 3 Minuten auf den heißen Grill legen. Die Pfirsiche wenden und die Schnittflächen mit dem Rosmarinhonig bestreichen. Für etwa 10 Minuten bei geschlossenem Deckel weitergrillen. Etwas abkühlen lassen und mit einer Kugel Vanilleeis servieren.

Traue keinem Ort, an dem kein Unkraut wächst



Traue keinem Ort, an dem kein Unkraut wächst ist eine alte Weisheit aus dem Gartenbau. In diesem Satz liegen viele Wahrheiten. Für uns sind die Beikräuter, die auf unserem Acker wachsen, erst dann Unkräuter, wenn sie deutlich Überhand zu unseren Ackerkulturen nehmen. Durch eine gute Fruchtfolge und mechanische Beikrautregulierung schaffen wir es meist, dass es gewünschte Beikräuter und keine Unkräuter werden. Pflanzen, die als Unkräuter bezeichnet werden, sind oftmals sehr wohlschmeckende Pflanzen, aus denen man sehr leckere Salate zaubern kann. Andere wiederum sind aus früheren Jahren als nützliche Heilpflanzen beliebt. Durch die chemische Bekämpfung der Beikräuter in der konventionellen Landwirtschaft, aber auch in privaten Gärten, werden alle nicht gewünschten Pflanzen abgetötet. Dadurch findet ein Artensterben bei vielen Pflanzen und in Folge daraus auch ein Sterben vieler Insekten und Kleintiere statt. **Wo kein Unkraut wächst, summt auch keine Biene, krabbelt kein Käfer und singt kein Vogel.** Die chemischen Mittel, die eingesetzt werden, werden umgangssprachlich als Pflanzenschutzmittel bezeichnet. Richtig ist die Bezeichnung

Herbizid, Insektizid oder auch Fungizid. In diesen Wörtern ist das Wort „zid“ enthalten und dieses bedeutet: tötend oder vernichtend. Es ist schon fast makaber, diese Produkte als Pflanzenschutzmittel zu bezeichnen.

Durch das Anlegen von Blühstreifen kann man ein wenig entgegenwirken. Es sollte aber nicht vergessen werden, dass ein biologisch vorbildlich angelegter Randstreifen nur ein kleiner Tropfen auf dem heißen Stein ist. Wichtig ist der vollständige Verzicht auf chemische Unkrautbekämpfung, um damit Lebensraum für viele Pflanzen und Tiere zu schaffen.

Eine sehr schöne Anerkennung unserer Arbeit war die Aussage unseres damaligen Lohnunternehmers: *„Ich habe so viel Spaß bei euch zu arbeiten. Es wimmelt auf euren Feldern nur so von Insekten, Kleintieren und Niederwild. Um eure Arbeit zu unterstützen, räume ich euch daher einen Rabatt für meine Arbeit ein.“* Leider ist dieser Lohnunternehmer in den verdienten Ruhestand gegangen. Gerade bei den älteren Landwirten ist oft noch nicht das Gespür für Umwelt und Natur verloren gegangen.

Christoph Leiders

Mach Deine Ausbildung doch auf dem Stautenhof!

Du bist auf der Suche nach einem abwechslungsreichen Ausbildungsplatz in familiärer Atmosphäre, einem herzlichen Team und wunderbarer Umgebung? Dann bist Du bei uns genau richtig. Folgende Berufe kannst Du bei uns erlernen:

- Einzelhandelskaufmann/-frau
- Fleischer:in
- Fachverkäufer:in im Nahrungsmittelhandwerk Fachrichtung Fleischerei
- Landwirtin

In der Metzgerei des Stautenhofs hast Du die Möglichkeit, einen individuellen Beruf in einem kleinen Handwerksbetrieb zu erlernen. Wir produzieren hochwertige Fleisch- und Wurstwaren im kleinen Team. Hier gibt es weder Fließbandarbeit, noch Massenabfertigung. Im Team mit drei Fleischermeistern erlernst Du den Beruf des Fleischers von der Pike auf, z.B. das Zerlegen von Tieren, die Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren und die Weiterverarbeitung zu Konserven. Zu Deinen Aufgaben als Fachverkäufer:in gehören u.a. die Vor-, Zu- und Nachbereitung der Frischetheken, Bedienung und Beratung der Kundinnen und Kunden. Oder Du absolvierst Deine Ausbildung im Hofladen oder in der Landwirtschaft.

Du möchtest Dir Deine Arbeitsstätte vorher einmal ansehen und Deine Kollegen kennenlernen? Kein Problem, ein Probetag oder ein einwöchiges Praktikum sind jederzeit möglich. Wir freuen uns über Deine Bewerbung an pr@stautenhof.de, Ansprechpartnerin ist Anika Launert

<https://www.stautenhof.de/jobs.html>

Was noch geschah / Führungen

„Ein gut gereiftes Stück Fleisch schmeckt auch nur mit Salz.“

Die Idee Steak Tastings auf dem Stautenhof anzubieten, hatte Christoph Coßmann bereits seit einiger Zeit. Gemeinsam mit unserem Metzgermeister Niko Lales feilte er an einem Konzept, welches die beiden bei einem Testlauf vorstellten. Das Konzept überzeugte und wurde durch positive Rückmeldungen von Kollegen und Kolleginnen abgerundet.



Während des dreistündigen Steak Tastings gewährt Landwirt Christoph Coßmann Einblicke in die Rinderhaltung auf dem Stautenhof, während Metzgermeister Niko Lales Informationen zu vier verschiedenen C-Cuts und deren Zubereitung teilt. Denn der Kreislauf von Aufzucht und Haltung, über Schlachtung und Verarbeitung auf dem Hof macht die Qualität in unserer Fleischtheke aus.

Das Tasting beinhaltet:

4 Gänge (Steaks plus Beilage), ein Getränk pro Gang, hausgemachte Beef Butter, Brot aus der Hofbäckerei und Kräuterbutter. Dazu gibt es eine kleine Aufmerksamkeit
Kostenpunkt: 99€.
Die Plätze pro Tasting sind auf 16 Personen begrenzt.

Termine:

21. Mai 2022, 4. Juni 2022,
16. Juli 2022, 6. August 2022
jeweils von 17.00 - 20.00

Anmeldungen unter pr@stautenhof.de



Kräuterführungen für Kinder und Familie - Nicole Neufert

Seit letztem Sommer ist Nicole Neufert des öfteren im Kräutergarten des Stautenhofes zu finden. Die angehende Kräuterefachfrau hat sich zur Aufgabe gemacht, unserem Kräutergarten ein wenig Struktur zu geben. So entstand bereits im letzten Herbst mit ihrer Hilfe bereits ein kleiner Barfuß-Pfad.

Gemeinsam mit Nicole und dem guten Kräuter-Daumen von Johannes Thees sollen in den nächsten Monaten Naschbeete gepflanzt werden. Ebenfalls geplant sind Kräuter-Entdeckungsführungen für die Kleinen. Sobald es soweit ist, informieren wir sie, z.B. auf unserer Homepage.

Tue Gutes Brot für die Nothilfe von action medeor in der Ukraine

Wir spenden 50% der Einnahmen aus dem Verkauf des Brotes an verschiedene Projekte. Von Anfang April bis Ende Juni 2022 helfen Sie uns, die Nothilfe des deutschen Medikamenten Hilfswerk „action medeor e.V.“ in der Ukraine zu unterstützen.



Stautenhof
MEIN BIOHOF

Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag
9:00 bis 18:30 Uhr
Samstag 8:00 bis 14:00 Uhr
Montag geschlossen
www.stautenhof.de

Metzgerei

02156/911553
metzgerei@stautenhof.de

Naturkostladen

02156/109383
naturkost@stautenhof.de

Bistro/Bäckerei/ Tischreservierungen

02156/911555
brot-cafe@stautenhof.de

PR/Führungen/ Kindergeburtstage

02156/494426
pr@stautenhof.de

Hofführungen

Jeden 1. Samstag im Monat treffen wir uns um 11.00 Uhr an der Sandfläche gegenüber des Hofladens und stellen verschiedene Bereiche unseres Betriebes vor.

Termine

07.05.2022 Schafe scheren
04.06.2022 Legehennen
02.07.2022 Bienen
06.08.2022 Rinder

Herausgeber

Beate Leiders e.K.
Darderhöfe 1a
47877 Willich-Anrath
www.stautenhof.de

Fotos: Anika Launert, privat
Texte: Stautenhof
Gestaltung: die-druckberatung.de
Exemplare: 1.000
gedruckt auf Recycling-Papier

Besuchen Sie uns auch auf
Facebook und Instagram